



NOK NOK

NOK NOK
veiniõhtusöök

17.10.2019



Kutsume Sind Tallinna vanalinnas asuvasse restorani NOK NOK, kus kohtuvad idamaised road ja Lääne-Euroopa veiniklassika.

Käesoleva hetke maitsekamat Itaalia veinide assortiid tutvustab 33-kordne Tre Bicchieri auhinna võitja Itaalia veinimaja Allegrini ja nende esindaja Martino Bardini.

Õhtusöök toimub **17.10.2019 kell 19:00 restoranis NOK NOK**, aadressil Vana-Posti 7, Tallinn.

Hind **79 €/inimene**, mis sisaldab 5-käigulist õhtusööki koos sinna juurde sobitatud veinidega.

Info ja broneerimine aadressil info@noknok.ee või telefonil **+372 53331744**

Broneeringu kinnitab ettemaks.

Lugupidamisega

Restoran Nok Nok peakokk Khampan Pukdangpan



Allegrini

balen^{commissaire}

MENÜÜ



Peakoka tervitus

Värske auster taipäraselt

Värske auster serveeritud küpsetatud sibula, küüslaugu, mereannikastme ja tšillipastaga

Esimene käik

Tai vürtsikas tuunikala salat

Tapiokikrõpsu ja kalmaaritindiga

2018 Pinot Grigio delle Venezie DOC,
Corte Giara by Allegrini

Teine käik

Röstitud pardisalat

Õuna, viinamarja, apelsini ja meekastmega

2018 Valpolicella DOC, Allegrini

Kolmas käik

Peakoka salaretsepti järgi valmistatud seakõht

Kergelt vokitud paksoi ja lihaleemega

2015 Palazzo della Torre, Veronese
Ripasso IGT, Allegrini

Vahepala

Passioni sorbett

Pearoog

Peakokk Khampani hõrk musta Anguse steik

Krõmpsuvate köögiviljade ja musta pipra kastmega

2016 Amarone della Valpolicella DOC,
Corte Giara by Allegrini

Magus lõpetus

Riisipall kookospiimakastmes

Kohv või tee klaasi Veneto grappaga